

об органолептической оценке кондитерской продукции

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **кондитерскую продукцию**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

На конкурс могут быть представлены:

САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шоколад:

- молочный шоколад;
- несладкий шоколад;
- горький шоколад;
- темный шоколад;
- белый шоколад;
- пористый шоколад;
- с тонкоизмельченными добавлениями;
- с крупными добавлениями;
- с начинкой.

Шоколадное изделие.

Шоколадные конфеты.

Шоколадные конфеты «Ассорти».

Конфеты, глазированные глазурью и не глазированные:

- помадные;
- помадные молочные, (в том числе помадные молочные крем-брюле)
- помадные сливочные (в том числе помадные сливочные крем-брюле)
- помадные фруктовые (овощные, фруктово-овощные)
- молочные (в том числе мягкая карамель)
- сбивные
- грильяжные твердые
- грильяжные мягкие
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжные
- халвичные
- фруктовые (овощные, фруктово-овощные)
- желейные
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейные
- марципановые
- пралине
- типа пралине
- кремовые
- из взорванных круп

- из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых)
- на основе жиров
- ликерную
- из заспиртованных фруктов (овощей)

Ирис:

- литой
- тираженный;

Карамель:

- леденцовая;
- с начинками, в том числе глазированная глазурью:
- фруктово-ягодной;
- ликерной;
- медовой;
- помадной;
- молочной;
- марципановой;
- масляно-сахарной (прохладительной);
- сбивной;
- кремово-сбивной;
- ореховой;
- шоколадно-ореховой;
- желейной;
- из злаковых, бобовых и масличных культур.

Мармелад (в том числе глазированный):

- фруктовый (овощной)
- желейно-фруктовый (желейно-овощной);
- желейный, жевательный.

Пастила.

Зефир:

- неглазированный;
- глазированный глазурью
- с начинками.

Драже:

- ликерное
- желейное
- желейно-фруктовое
- помадное
- сахарное (без отделяемого от накатки корпуса)
- карамельное
- карамельное мягкое
- ядровое
- марципановое
- зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.)
- пралиновое
- сбивное
- цукаты

- бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды
- сушеные плоды и ягоды
- с фруктовыми порошками.

Халва (в том числе глазированная, с добавлениями):

- кунжутная (тахинная);
- арахисовая;
- ореховая;
- подсолнечная;
- комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов масличных семян или орехов);
- глазированная шоколадной глазурью.

Жевательная резинка:

- дражированная;
- недражированная;
- надувная;
- с начинкой.

Восточные сладости:

- типа карамели, ядра орехов и арахиса;
- типа мягких конфет.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Вафли (в том числе глазированные):

- без начинки;
- с жировой начинкой;
- с начинкой пралине;
- с начинкой типа пралине;
- с помадной начинкой;
- с фруктовой начинкой.

Печенье (в том числе глазированное; с добавлениями; с начинкой):

- сахарное;
- затяжное;
- сдобное;
- овсяное.

Крекер:

- на дрожжах;
- на дрожжах и химических разрыхлителях;
- на химических разрыхлителях.

Галеты.

Торты и пирожные:

- вафельные;
- бисквитные;
- песочные;
- воздушные и воздушно-ореховые;
- миндальные;
- слоеные;
- крошковые;
- заварные;

- комбинированные.

Пряники:

- заварные неглазированные;
- заварные глазированные;
- сырцовые неглазированные;
- сырцовые глазированные;
- с начинкой.

Коврижки.

Рулеты.

Кексы:

- на дрожжах;
- на химических разрыхлителях;
- без химических разрыхлителей и дрожжей.

Восточные сладости мучные.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

107023, Москва, Электrozаводская ул., 20,

Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: +7 (495) 963-64-09

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы кондитерских изделий, представляемых на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны от 3 партий в соответствии с действующей нормативно документацией на правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 5904-82, ГОСТ 5897- 90, ГОСТ 18321-73):

Количество предоставляемых образцов:

не менее 6 коробок (пачек) упакованной продукции

не менее 2 кг – весовой продукции

не менее 3 тортов

не менее 10 единиц – пирожных

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемому показателю по 40-балльной системе.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывается экспертом и передается секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum_{балл}}{С}$$

где: $\sum_{балл}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

4 НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, имеющие высокие показатели качества по результатам физико-химических испытаний, получают следующие награды:

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Золотая медаль – от 40 до 35 баллов

Серебряная медаль – от 34 до 30 баллов

Диплом качества – от 29 до 25 баллов

Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniikr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.